



Plněné makové loupáčky (10 ks)

Kynuté těsto

- 300 g hladké mouky
- 120 g mléka
- 50 g cukru krupice
- 15 g čerstvého droždí
- 60 g rostlinného oleje
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 3 g soli

Do vlažného mléka odeberte trochu cukru, přidejte droždí a nechte vzejít kvásek. Mouku se solí prosejte do mísy a přidejte zbytek cukru. Vajíčko rozšlehejte a asi třetinu si odeberte stranou na potřetí loupáčků před pečením.

Do vzešlého kvásku přidejte žloutek, větší část vajíčka a olej, dobře promíchejte a celou směs vlijte do mísy s moukou. Vypracujte hladké a nelepivé těsto, které zakryjte a nechte na teplém místě kynout dokud nezdvójnasobí svůj objem. Mezitím si připravte makovou náplň.

Dokončení

- 150 g makové náplně ([recept třeba tady](#))
- 20 g másla
- rum dle chuti

Vykynuté těsto rozválejte na lehce pomoučněné ploše na obdélník zhruba 40x30 cm, polovinu pomažte makovou náplní, přeložte druhou polovinou těsta bez náplně a ještě trochu rozválejte. Těsto rozkrájejte na 10 delších trojúhelníků a každý stočte do loupáčku. Doporučuji si kratší stranu uprostřed trochu naříznout a rohy ohnout do stran, stejně jako se to dělá u croissantů.

Loupáčky rozložte na plech vyložený pečicím papírem, já používám plech s [keramickým povrchem Easy2clean](#) od Electrolux, na který papír není potřeba. Loupáčky potřete odloženým vajíčkem a nechte na plechu ještě nakynout.

Mezitím si předehřejte troubu na 190 stupňů (horní/dolní ohřev). Já používám na kynuté těsto program s připařováním (má troubu Electrolux model EOD6P77X) a pečú při teplotě 170 stupňů. Pozor, při tomto programu je potřeba ještě před zapnutím trouby nalít na dno studenou vodu.

Loupáčky pečte asi 12 minut, až jsou hezky do zlatova. Ihned po upečení potřete rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.